

MENÙ BISTROT



CONSULTA LA LISTA DEGLI ALLERGENI
SEE THE LIST OF ALLERGENS HERE

BISTROT COLAZIONE

DALLE 09:00 ALLE 12:00

CAFFETTERIA/CAFETERIA

Caffè/ <i>Coffee</i>	2 €
Caffè macchiato / <i>Macchiato</i>	2 €
Caffè shakerato / <i>Shacked coffee</i>	3 €
Caffè ginseng / <i>Ginseng coffee</i>	2 €
Caffè d'orzo / <i>Barley coffee</i>	2 €
Americano / <i>American coffee</i>	2 €
Mokaccino / <i>Cafe mocha</i>	4 €
Marocchino / <i>Marocchino coffee</i>	3 €
Cappuccino / <i>Cappuccino</i>	3 €
Cioccolata calda / <i>Hot chocolate</i>	5 €
Selezione di thè e tisane / <i>Selection of tea and herbal teas</i>	4 €
Latte di soia / <i>Soy milk</i>	3 €
Latte di mandorla / <i>Almond milk</i>	3 €
Thè freddo Bio / <i>Organic iced tea</i>	4 €

BEVANDE /SOFT DRINKS

Acqua naturale/frizzante / <i>Natural/Sparkling water</i>	2,50 €
Acqua micro filtrata naturale/frizzante 1 Lt	
<i>Natural / sparkling microfiltered water 1 Lt</i>	3,50 €
Spremuta agrumi di stagione / <i>Freshly squeezed citrus fruit juice</i>	5 €
San Bitter Bianco/Rosso / <i>Whitel/red San bitter</i>	5 €
Crodino / <i>Crodino</i>	5 €
Chinotto / <i>Chinotto</i>	4 €
Coca cola / <i>Coke</i>	4 €
Coca cola zero/ <i>Coke zero</i>	4 €
Aranciata Tomarchio / <i>Tomarchio orangeade</i>	4 €
Acqua tonica/Tonica Lemon / <i>Tonic water/Tonic lemon</i>	4 €
Succhi vari / <i>Various juices</i>	4 €

CORNETTI E BRIOCHE

CROISSANT AND BRIOCHE

	MINI	LARGE
Cornetto vuoto / <i>Empty croissant</i> (1, 3, 6, 7, 8)	1 €	2 €
Chantilly / Chantilly (3, 7)	1,50 €	2,50 €
Pistacchio / <i>Pistachio</i> (7, 8)	1,50 €	2,50 €
Cioccolato / <i>Chocolate</i> (7, 8)	1,50 €	2,50 €
Marmellata / <i>Jam</i>	1,50 €	2,50 €
Ricotta / <i>Ricotta</i> (7)	1,50 €	2,50 €
Cereali e miele / <i>Cereals and honey</i> (1, 3, 6, 7, 8)	1,50 €	2,50 €
Vegano / <i>Vegan</i> (1, 3, 6, 8, 10, 11)	1,50 €	2,50 €
Treccine (1, 3, 7, 11)		2 €
Brioche vuota (1, 3, 7, 11)		2 €
Brioche farcita (1, 3, 7, 11)		2,50 €
Ciambelle / <i>Donuts</i> (1, 6, 7, 8, 11)	1,50 €	1,80 €
Muffin cioccolato / <i>Chocolate muffin</i> (1, 6, 7, 11)		3 €

TORTE CAKE

	MINI	LARGE
Torta della nonna (1, 3, 6, 7, 8, 10) Crema chantilly e frutta secca <i>Chantilly cream and dried fruit</i>		3,50 €
Savoia (1, 3, 7, 8)		3,50 €
Crostate di mele (1, 3, 7) <i>Apple tarts</i>		3,00 €
Pasticceria salata (1, 3, 7, 12) <i>Savory pastry</i>	1,00 €	2,00 €

I NOSTRI GELATI/OUR ICE-CREAMS

Brioche: 2 gusti a scelta / <i>Brioche: 2 flavors of your choice</i>	3 €
Coppa: 2 gusti a scelta / <i>Ice cream bowl: 2 flavors of your choice</i>	4 €
Aggiunzione Panna / <i>Addition of cream</i>	1 €
Gusti disponibili / <i>available flavours:</i>	
- Caffè / <i>Coffee</i> (7, 8)	
- Pistacchio / <i>Pistachio</i> (7, 8)	
- Nocciola / <i>Hazelnut</i> (7, 8)	
- Fragola / <i>Strawberry</i> (8)	
- Vaniglia / <i>Vanilla</i> (7, 8)	
- Cioccolato / <i>Chocolate</i> (7, 8)	
PANCAKE (1, 3, 7, 8)	
Sciroppo d'acero / <i>Maple syrup</i>	5 €
Frutti di bosco / <i>Berries</i>	7 €
Pistacchio / <i>Pistachio</i>	7 €
Nutella / <i>Nutella</i>	7 €
Marmellata / <i>Jam</i>	7 €
Ricotta / <i>Ricotta</i>	7 €

CRÊPE

Nutella / <i>Nutella</i> (1, 3, 7, 8)	5 €
Pistacchio / <i>Pistachio</i> (1, 3, 7, 8)	5 €

Aggiungi il tuo gusto preferito di gelato

Add your favorite ice cream flavor

Aggiunzione Panna / *Addition of cream*

Gusti disponibili / *available flavours:*

- Caffè / *Coffee* (7, 8)
- Pistacchio / *Pistachio* (7, 8)
- Nocciola / *Hazelnut* (7, 8)
- Fragola / *Strawberry* (8)
- Vaniglia / *Vanilla* (7, 8)
- Cioccolato / *Chocolate* (7, 8)

DESSERT

Barattolo di caramello salato/ <i>Salted caramel jar</i> (1, 3, 7, 8)	5 €
Barattolo di cioccolato setteveli / <i>Chocolate setteveli jar</i> (1, 3, 7, 8)	5 €
Barattolo di pistacchio / <i>Pistachio jar</i> (1, 3, 7, 8)	5 €
Maritozzo grande / <i>Large maritozzo</i> (1, 3, 7)	2,50 €
Maritozzo piccolo / <i>Small maritozzo</i> (1, 3, 7)	1,80 €
Tartelletta panna e fragoline / <i>Cream and strawberry tart</i> (1, 6, 7)	5 €
Tartelletta crema e frutti di bosco / <i>Tart cream and berries</i> (1, 3, 7, 8)	5 €
Babà classico / <i>Classic babà (leavened rum cake)</i> (1, 3, 7, 12)	5 €
Babà panna e fragoline (1, 3, 7, 12)	
<i>Whipped cream and strawberries babà (leavened rum cake)</i>	5 €
Barretta al 7 cioccolati / <i>7 chocolates bar</i> (1, 3, 7)	5 €
Barretta pistacchio / <i>Pistachio bar</i> (1, 3, 7, 8)	5 €
Nuvola pistacchio e lampone / <i>Cloud pistachio and raspberries</i> (1, 3, 7, 8)	5 €
Cassatina siciliana / <i>Sicilian Cassata</i> (3, 7, 8)	5 €
Cheesecake ai frutti rossi / <i>Red fruit cheesecake</i> (1, 3, 7)	5 €
Mango e passion fruit / <i>Mango and passion fruit</i> (1, 3, 7)	5 €
Tiramisù / <i>Tiramisù</i> (1, 3, 7, 12)	4 €
Cannolo / <i>Cannolo</i> (1, 3, 7, 12)	4 €

BISTROT PRANZO

DALLE 12:00 ALLE 18:00

INSALATE, ANTIPASTI / SALADS, APPETIZERS

Caprese, mozzarella pomodoro e basilico (7) <i>Mozzarella, tomato and basil</i>	10 €
Mix di insalata, bufala e crudo (7) <i>Salad mix, buffalo mozzarella and raw ham</i>	10 €
Mix di insalata, salmone affumicato, mozzarella di bufala, avocado (4, 7) <i>Salad mix, smoked salmon, buffalo mozzarella, avocado</i>	12 €
Bufala (250gr), mix di pomodorino e basilico (7) Buffalo mozzarella (250g), cherry tomato and basil mix	12 €
Insalata di mare (2, 9, 14) Polpo, calamari, seppie, cozze - <i>Octopus, squid, cuttlefish, mussels</i>	15 €

TOAST

(SERVITI CON PATATE)

SALADS (SERVED WITH POTATOES)

Classico/ *Classic* (1, 6, 7, 12)
Prosciutto cotto e formaggio - *Cooked ham and cheese*

Avocado toast (1, 4, 6)
Salmone e crema di avocado - *Salmon and avocado cream*

TRAMEZZINI

(SERVITI CON PATATE)

CLUB SANDWICH (SERVED WITH POTATOES)

Pollo/ *Chicken* (1, 3, 6, 8, 12)
Insalata, pollo, maionese, misticanza e verdure
Salad, chicken, mayonnaise, mixed salad and vegetables

Salmone / *Salmon* (1, 4, 6, 7)
Philadelphia, salmone, erba cipollina, misticanza
Philadelphia, salmon, chives, salad

Tonno / *Tuna* (1, 4, 6, 7, 12)
Tonno, maionese, pomodoro, misticanza
Tuna, mayonnaise, tomato, salad

FRITTI

Coppo fritto di pesce / (calamari, pesciolino, tonno) (1, 4, 6, 8, 14)
Fried fish I (squid, small fish, tuna)

Coppo Chicken Fry (1, 3, 6, 11, 12)

Coppo street food / (panelle, crocchette di patate, rascatura) (6, 7)
Fried street food I (panelle, potato croquettes, rascatura)

PANINI / SANDWICHES

Salmone, zucchine, erba cipollina e misticanza (1, 4)
Salmon, zucchini, chives and salad

Pane cunzatu (1, 4, 6, 7)
Pomodoro, filetto di acciughe, caciocavallo, sale, pepe, olio EVO e origano
Tomato, anchovy fillets, caciocavallo cheese, oregano, salt, pepper, extra virgin olive oil

*Hamburger di angus, cheddar, pomodoro, bacon e patatine fritte (1, 6, 7, 12)
Angus burger on the plate, smoked scamorza, tomato, bacon and fries

Porchetta e cipolla caramellata (1, 12)
Porchetta and caramelized onion

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Sarde e mollica tostata (1, 4, 8, 12) <i>Sardines and toasted crumbs</i>	14 €
Spaghetti alla Carbonara (1, 3, 7)	12 €
Raviolo di friariello e salsa cacio e pepe (1, 3, 7, 12) <i>Friariello ravioli and cacio e pepe sauce</i>	12 €
Calamarata alla Norma (1, 6, 7) <i>Pomodoro e melanzane - Tomato and eggplant</i>	12 €
Minestra di lenticchie (1, 9) <i>Lentil soup</i>	12 €

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

Ombrina grigliata e spinaci saltati (4) <i>Grilled croaker with sautéed spinach</i>	16 €
*Filetto di salmone con verdure grigliate (4) <i>Salmon fillet with grilled vegetables</i>	12 €
Cotoletta di pollo e patatine fritte (1, 3, 6, 7, 8) <i>Chicken cutlet and French fries</i>	12 €
Involentino siciliano di melanzane (1, 6, 7) <i>Sicilian roll of eggplant</i>	10 €
Hamburger di scottona con bacon, cheddar Pomodoro a fette e patatine fritte (1, 6, 7, 12) <i>Bacon and Cheddar Scotton Burger with sliced tomato and fried potatoes</i>	14 €

BIRRE IN BOTTIGLIA / BOTTLED BEERS

Baladin I Spice Beer - Nora (33 cl)	7 €
Baladin I Blanche - Isaac (33 cl)	7 €
Baladin I American Pale Ale - Rock'n roll (33 cl)	7 €
Baladin I Blonde Aie - Gluten free (33 cl)	7 €
Baladin I Analcolica (33 cl)	7 €
Baladin Super Rossa (33 cl)	7 €
Nastro Azzurro	4 €
Nastro Azzurro Capri	5 €
Ceres	5 €
Birra Messina Cristalli di Sale	5 €
Tennent's	6 €
Peroni cruda	5 €
Stronza (Audace, Lunatica, Pungente, Ribelle, Da Urlo, Ti Amo)	7 €

BOLLICINE / SPARKLING WINE

Berlucchi - Cuvee 61	40 €
Ca' del Bosco - Cuvee prestige	55 €
Veuve Clicquot - Saint Petersburg	80 €
Murgo - Brut	30 €
Prosecco Vallebelbo - Brut	8 € 35 €

VINO BIANCO / WHITE WINE

Salier de La Tour - Insolia	8 € 25 €
Planeta - La Segreta	8 € 25 €
Donnafugata - Prio	25 €
Tasca d'Almerita - Leone	25 €
Milazzo - Bianco di nera	30 €
Barone di Montalto - Grillo / Sauvignon	25 €
Cassarà - Grillo bio	25 €
Hoffstatter - Müller-Thurgau	10 € 25 €
Jermann - Traminer aromatico	35 €

VINO ROSSO / RED WINE

Planeta La Segreta (Nero d'Avola / Merlot / Cabernet sauvignon)	8 € 25 €
Salier de La Tour (Syrah)	8 € 25 €
Spadafora (Syrah)	25 €
Valle dell'Acate - Il moro (Nero d'Avola)	25 €
Cusumano - Benuara (Syrah - Nero d'Avola)	25 €
Barone di Montalto (Cabernet sauvignon - Nero d'Avola)	25 €
Allegrini (Ripasso - Corvina- Molinari - Rondinella)	30 €

AMARI / BITTER LIQUOR

Jägermeister	8 €
Amaro del Capo	8 €
Amaro dello Chef (artigianale)	8 €

VINI LIQUOROSI / LJQUEUR WINES

Passito	8 €
Zibibbo “Morsi di Luce” Florio	8 €
Marsala Florio	8 €
Limoncello dello chef	8 €

GRAPPE

Bonollo Barrique	8 €
Bonollo Bianca	8 €

WHISKY

Bourbon	8 €
---------	-----

COCKTAIL

Gin Tonic / Lemon (Hendrick's - Mare! - Tanqueray)	15 €
Aperol Spritz	12 €
Campari Spritz	12 €
Negroni	15 €